



Crème aux oeufs

20/02/2018 à 11h10

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 50 cl de lait écrémé
- 3 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à café de sirop d'agave
- 1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille
- 100 g de zestes d'oranges confits

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C (th.6) ;
- Portez le lait à ébullition avec la vanille environ 5 minutes ;
- Battez les œufs, le sirop d'agave et les zestes d'oranges confits hachés ;
- Versez le lait bouillant sur ce mélange et remuez ;
- Répartissez cette préparation dans 4 ramequins et faites cuire au four, au bain-marie, pendant 30 minutes ;
- Laissez refroidir et servez.